

GIGORRO SEMICURADO

Especie: oveja
Raza de ganado: Manchega
Municipio: Valdelaguna



Tipo de queso

Queso puro de oveja con leche cruda. Queso de pasta prensada. Cuajada enzimática. Inmersión en salmuera. Curación mínima de 2 meses.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanco amarillento.

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,65	62,42%	1,86%

Características organolépticas

FASE TÁCTIL: Al tacto es un queso con elasticidad, rugosidad superficial y humedad superficial medias.

FASE BUCAL: Al masticarlo se aprecia un queso poco firme, de baja friabilidad, de adherencia y jugosidad medias y harinoso. La solubilidad en boca es alta.

PERFIL OLFATIVO: Predominan notas de la familia olfativa láctica especialmente, animal y vegetal con notas de la familia especiada.

PERFIL GUSTATIVO: El queso presenta intensidad media de los sabores salado y ácido, baja del sabor amargo y muy baja del dulce. Poco picante.

PERSISTENCIA: La persistencia de la sensación olfato-gustativa es alta.